

ザ・ナハテラス

## Terrace Cuisine 2017 Autumnのご案内

ザ・ナハテラス（沖縄県那覇市おもろまち2-14-1／支配人：石塚 徹）では、2017年11月18日（土）に、シャンパーニュ・メゾン「パイパー・エドシック」のシャンパンと、スペシャルディナーのリアージュをお楽しみいただく一夜限りのガラディナーを開催いたします。また、11月19日（日）～30日（木）の期間限定でガラディナーと同じディナーコース「Terrace Cuisine 2017 Autumn」をご堪能いただける特別ディナーをご用意しております。



レストラン「ファヌアン」の店内イメージ



ザ・ナハテラス レストラン「ファヌアン」  
シェフ 喜納正智(キナ マサトモ)

### Terrace Cuisine 2017 Autumn×Champagne ～11/18 ガラディナー 至福の美食とシャンパンの夕べ～

フランスで研鑽を積んだシェフ喜納による「ファヌアン」の美食と、230年以上の歴史を持つシャンパーニュ・メゾン「パイパー・エドシック」による、一夜限りのガラディナー。当日はブランドアンバサダーを務めるネッド・グッドウィン氏によるトークが特別な夜に彩りを添えます。実りの秋ならではの華やかなディナーコースと、極上のシャンパンが織り成す至福のひとときをお過ごしください。

- ◆ 日程／2017年11月18日（土）
- ◆ 場所／ザ・ナハテラス 2F レストラン「ファヌアン」
- ◆ 時間／18:45～ ウェルカムアペリティフ  
19:00～ ディナー
- ◆ 料金／お1人様 ¥12,000

※上記料金には、ウェルカムアペリティフ、4種のシャンパンと  
スペシャルディナー、サービス料、税金が含まれております。

※予約制・40名様限定

※当日は華やかな装いでお越しください。

11/19～11/30 期間限定 特別ディナー  
**Terrace Cuisine 2017 Autumn × Wine Pairing**

11月19日(日)～30日(木)の期間限定で、18日(土)開催のガラディナーと同じディナーコースを「パイパー・エドシック」のシャンパンと、赤・白ワインのペアリングでお楽しみいただけます。レストラン「ファヌアン」のシェフ喜納が紡ぎだすスペシャルディナーとワインのマリアージュ。大人を魅了する特別な晩餐をご堪能ください。

～Menu : Terrace Cuisine 2017 Autumn～

- 食前のお愉しみ
- カニとムール貝のカネロニ仕立て パルミジャーノ風味  
ほろ苦いサラダとイカスミのデュイル添え シャンパンソースとトリュフのエミュルション
- ウサギのバロチーヌ アーティーチョークのバリグール添え
- オマール海老と白身魚のムース クレピネット包み  
ジュ・ド・コキヤージュとアーサの優しい旨味と香りのハーモニー
- お口直しのシャーベット
- 和牛サーロインのポワレ 旬の野菜と栗、根セロリのピューレ タルト添え 赤ワインソース
- 洋梨のヴェリンヌ ラムレーズンアイスを添えて 温かいキャラメルソース

～Wine Pairing～

- パイパー・エドシック ブリット ノン・ヴィンテージ(シャンパン)
- ダンザンテ ピノ・グリージョ (白)
- テラス・ド・ラ・ジャル ドゥルト (赤)

◆ 期 間／2017年11月19日(日)～30日(木)

◆ 場 所／ザ・ナハテラス 2F レストラン「ファヌアン」

◆ 時 間／18:00～22:00 (ラストオーダー 21:30)

◆ 料 金／ディナーコース お1人様 ¥9,350

シャンパン、赤・白ワインペアリング ¥3,650

※上記料金は共にサービス料込み、税別の料金です。

※レストランウエディング等で営業時間を変更する場合がございます。

■ご予約、お問い合わせ／

ザ・ナハテラス レストラン予約係 Tel:098-864-1111 (ホテル代表) まで

【ザ・ナハテラスについて】

沖縄の県都・那覇市の新都心に位置しながら、閑静な佇まいを残す都会の隠れ家的シティーリゾートホテル。ビジネスとリゾートを自在にスイッチするエグゼクティブのための極上の空間とサービスを提供いたします。

---

問い合わせ先：ザ・テラスホテルズ 広報宣伝グループ 名幸 (ナコウ) 銘莉 (メカリ)

広報直通：Tel 098-864-1122 Fax:098-864-1119 e-mail: pr-marketing@terrace.co.jp

---